

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



FA60RC



FA90RC

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

ELECTRIC HOBS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

Elektrische Kochplatten



INHALT

LIEBER BENUTZER	3
INSTALLATIONSANLEITUNG	3
GRUNDLEGENDE SICHERHEITSANFORDERUNGEN	4
BETRIEB UND WARTUNG	5
ANWEISUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG DES TOUCH CONTROL PANEL.....	7
FUNKTIONSSTOP	9
HEIZFUNKTION	10
PROTECTIVE DISABLE FUNCTION	10
AUTOMATISCHER START DES KOCHPROZESSES	11
TIMER-FUNKTION	11
VERRIEGELN DER KOCHPLATTEN TOUCH-TASTEN	12
KINDERSCHUTZ	13
SPANNUNGSRAUM	14
TIPPS FÜR DIE ARBEIT MIT KERAMIKKOCHPLATTEN	15
REINIGUNG UND WARTUNG	15
UMWELTSCHUTZ	16
FEHLERSUCHE	17

Elektrische Kochplatten

**AUFRUF AN DIE KÄUFER**

Wir sind Ihnen sehr dankbar, dass Sie unsere Produkte gekauft haben. Vielen Dank für den Kauf unserer Produkte.

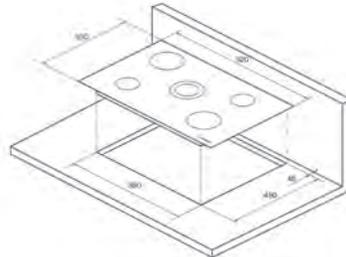
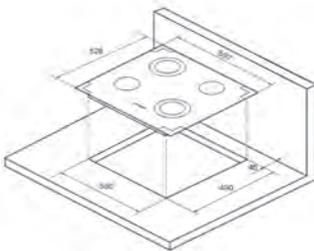
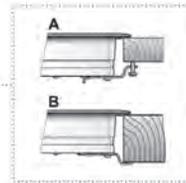
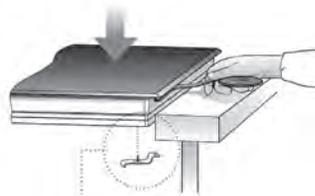
Wir sind zuversichtlich, dass Sie mit dem modernen Design aus den besten Materialien und Komponenten sowie der Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit zufrieden sein werden.

Bitte lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den

Anweisungen installiert werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die Folgen einer unsachgemäßen Installation.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Fehler oder Tippfehler im Text dieses Handbuchs. Darüber hinaus behält sich der Hersteller das Recht vor, notwendige oder nützliche Benutzeränderungen an Produkten vorzunehmen, die die grundlegende Leistung und das Sicherheitsniveau der Geräte nicht beeinträchtigen.

**INSTALLATIONSANLEITUNG****Mindestabstände**

Elektrische Kochplatten

**GRUNDLEGENDE SICHERHEITSAUFORDERUNGEN AN WEISUNGEN.**

Wenn die Glaskeramikbeschichtung Risse oder andere Schäden aufweist, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, um elektrische Verletzungen zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb unter der Steuerung eines externen (nicht im Gerät integrierten) Timers oder eines separaten Fernbedienungssystems vorgesehen.

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.

Das Gerät und seine einzelnen freiliegenden Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter direkter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Dieses Gerät kann unabhängig von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten, Personen mit eingeschränkten Wahrnehmungsfähigkeiten sowie Personen mit unzureichenden Kenntnissen oder Erfahrungen verwendet werden, jedoch NUR unter Anleitung einer anderen Person oder nach Erhalt einer detaillierten Anleitung über die Verwendung des Geräts und die Erläuterung der damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen.

Achtung! Beim Kochen in Fett oder Öl muss das Kochfeld unter ständiger

Aufsicht gehalten werden, da durch diese Substanzen Brandgefahr besteht. Im Brandfall ist es verboten, Feuer mit Wasser abzuschließen! Zuerst müssen Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen und dann die Flamme mit einem Deckel, einer Platte oder einer Decke abdecken.

Bewahren Sie nichts auf der Oberfläche des Kochfelds auf. Maßnahmen zur Vermeidung von Brandgefahr ergreifen!

INSTALLATION DES GERÄTS

Wenn bei der Installation des Kochfelds darunter Küchenmöbel oder eine Besteckschublade aufgestellt werden sollen, muss zwischen ihnen eine Trennplatte vorgesehen werden. Diese Maßnahme verhindert einen versehentlichen Kontakt mit der heißen Oberfläche des Kochfelds.

Die Trennplatte muss 20 mm unter der Unterseite des Kochfelds installiert werden.

Stromanschluss

Das Panel muss über einen Leistungsschalter, der die Trennung aller Pole ermöglicht, oder über einen Stecker an die Stromversorgung angeschlossen werden, wenn ein direkter Zugriff darauf möglich ist.

Der Abstand zwischen den Kontakten sollte mindestens 3 mm betragen. Auf diese Weise können Sie das Bedienfeld in Notsituationen sowie zur Reinigung schnell vom Stromnetz trennen.

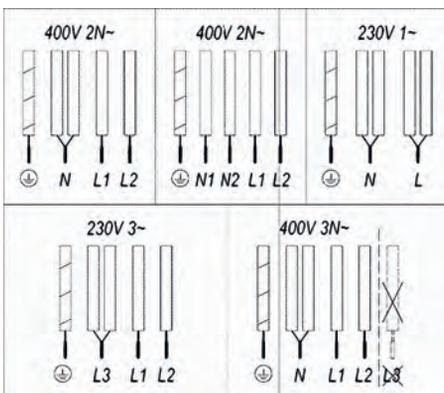
Beim Anschließen muss eine Erdung bereitgestellt werden, die den Anforderungen der aktuellen Normen und Regeln entspricht.

Stellen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung sicher, dass die Spannung und Frequenz des Stroms im Netzwerk mit den Daten auf dem Typenschild auf der Unterseite des Panels oder im technischen Datenblatt übereinstimmt, das dem Panel beiliegt und mit diesem Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Produkts aufbewahrt werden muss.

Die Wartung und Reparatur dieses Haushaltsgeräts, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, darf nur in autorisierten Servicezentren des Herstellers durchgeführt werden.

Stellen Sie beim Anschließen sicher, dass das Netzkabel nicht mit dem Kochfeldkörper sowie mit dem Ofenkörper in Kontakt ist, wenn es daneben installiert ist.

Das Garantiezertifikat oder der technische Pass für das Produkt muss zusammen mit diesem Handbuch während der gesamten Lebensdauer aufbewahrt werden. Diese Dokumente enthalten wichtige technische Informationen.



BETRIEB UND WARTUNG

Anzeige- und Bedienelemente (Abb. 2 und 3)

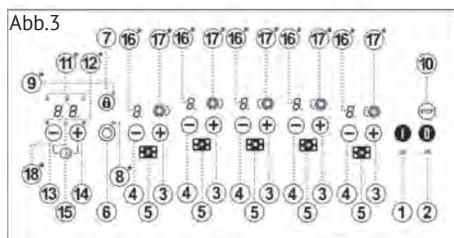
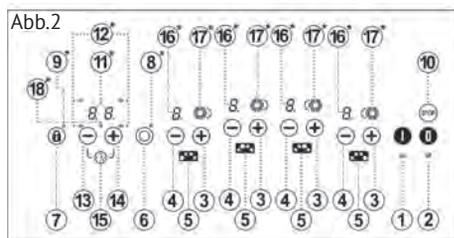
1. Die Berührungstaste Ein
2. Die Berührungstaste Aus
3. Die Berührungstaste, um die Leistung zu erhöhen.
4. Leistungsreduzierung der Touch-Taste.
5. Kochplattenanzeige.
6. Taste zur Auswahl einer Doppel- / Dreifachheizzone (für ein Panel mit mehreren Heizkreisen).
7. Die Taste, um das Bedienfeld zu sperren (sperrt alle Tasten außer den Ein- und Aus-Tasten).
8. Indikator für die Aufnahme einer doppelten Heizzone
9. Tastenverriegelungsanzeige.
10. Berührungstaste der STOP-Funktion.
11. Uhr.
12. Kochplattenanzeige.
13. Berührungstaste um die Zeit zu verkürzen.
14. Berührungstaste um die Zeit zu verlängern.
15. Timer / Uhr.
16. Betriebsanzeige.
17. Brennerbetriebsanzeige.
18. Arbeitszeitanzeige.

* Nur während des Betriebs sichtbar.

Das Kochfeld wird über Touch-Tasten gesteuert, von denen jede über eine Anzeige verfügt. Das Drücken der Touch-Tasten erfordert keinen Aufwand. Um die gewünschte Funktion zu aktivieren, berühren Sie einfach die entsprechende Taste mit Ihrer Fingerspitze.

Elektrische Kochplatten

19. Jede Aktion wird durch ein Tonsignal bestätigt.



DAS GERÄT EINSCHALTEN

- 1 Drücken Sie die Touch-Taste **1**.

(1) und halten Sie es für mindestens eine Sekunde. Das Touch-Bedienfeld schaltet sich ein, es ertönt ein Piepton und die Anzeigen (Displays) leuchten auf. Wenn ein Brenner heiß ist, blinkt die entsprechende Anzeige und zeigt abwechselnd H und 0 an.

Wenn danach innerhalb von 10 Sekunden keine Aktionen ausgeführt werden (Klicks werden ausgeführt), wird das Touch-Bedienfeld automatisch ausgeschaltet.

Nach dem Einschalten kann das Touch-Bedienfeld jederzeit wieder ausgeschaltet werden. Dazu reicht es aus, die Touch-Taste **1** (2) zu drücken. Dies

funktioniert auch, wenn das Bedienfeld gesperrt ist (d. H. Die Sperrfunktion ist aktiviert). Die Taste **1**

(2) hat dafür eine ziemlich hohe Priorität.

KOCHSTELLE
EINSCHALTUNG

Die Kochstelle bleiben ausgeschaltet und die entsprechenden Anzeigen (16) zeigen die Werte 0 an, bis ein Leistungspegel eingestellt wurde. Wenn auf den Anzeigen aller Brenner 0 angezeigt wird, müssen Sie einen von ihnen einschalten, andernfalls schaltet sich die Sensorsteuerung nach 10 Sekunden automatisch aus.

Verwenden Sie die Touch-Tasten **-** und **+** (4/3), um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen. Wenn die Touch-Taste **+** (3) gedrückt wird, wird die Leistungsstufe der Kochzone 1 und die Kochzonenanzeige (17) leuchtet auf. Drücken Sie die Taste so oft wie nötig, um die Leistung weiter zu erhöhen. Verwenden Sie die Touch-Taste **-** (4), um die Leistung zu verringern.

Drücken Sie die Touch-Taste **-**(4) einmal, um den Brenner mit der Leistungsstufe **1** schnell auf die maximale Heizleistung umzuschalten.

Das Kochfeld schaltet sofort auf die 9. Leistungsstufe um.

Wenn eine der Touch-Tasten **-** oder **+** (4/3) gedrückt gehalten wird, ändert sich die Leistungsstufe jede halbe Sekunde. Diese Funktion kann verwendet werden, anstatt wiederholt Tasten zu drücken.

KOCHSTELLE AUSSCHALTUNG

Verwenden Sie die Touch-Taste  (4), um die Leistung auf Stufe  zu reduzieren.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

Schnellabschaltung: Unabhängig von der eingestellten Leistungsstufe kann der Brenner durch gleichzeitiges Drücken der Touch-Tasten  und  (4/3) sofort ausgeschaltet werden.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Glasoberfläche der Platte eine hohe Temperatur erreicht, die bei Berührung Verbrennungen verursachen kann, wird H. auf der Betriebsanzeige angezeigt. Sobald die Gefahr verschwindet, erlischt die Anzeige (wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist) oder 0 wird angezeigt (wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist).

Versuchen Sie beim Kochen, die Brenner im Voraus auszuschalten und die angesammelte Restwärme zu nutzen, um Strom zu sparen.

WARNUNG.

Wenn in dem Moment, in dem H auf der Anzeige angezeigt wird, die Stromversorgung ausgeschaltet und die Versorgung sofort wiederhergestellt wird, schaltet sich die Restwärmeanzeige nicht wieder ein, obwohl das Kochfeld noch eine hohe Temperatur aufweist. Denken Sie daran, wenn Sie das Kochfeld verwenden.

DAS GERÄT AUSSCHALTUNG

Das Kochfeld kann jederzeit durch Drücken der Touch-Taste  (2) ausgeschaltet werden. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal und alle Leistungsanzeigen (16) erlöschen, mit Ausnahme einer Anzeige, die das Vorhandensein von Restwärme anzeigt (bei einer hohen Oberflächentemperatur wird H darauf angezeigt).

Doppel- und Dreifachkochzonen

Beim Kochen in Doppel- und Dreifachkochzonen kann entweder ein Innenring oder der Innen- und Außenring eines Brenners (abhängig von der Größe des Kochgeschirrs) verwendet werden.

VERWENDUNG / EINSCHALTEN DES DOPPELHAUSES MIT DER DOPPELTEN HEIZZONE

Wählen Sie die gewünschte Heizleistung (von 1 bis 9) durch

1. Wählen Sie die gewünschte Heizleistung (von 1 bis 9) durch Drücken der Taste  oder  (3/4). Die Brennerbetriebsanzeige (17) leuchtet auf.

2. Drücken Sie die Touch-Taste, um die Heizzonen  (6) und dann die Touch-Taste  oder  (3/4) des ausgewählten Brenners auszuwählen. Der zweite Ring leuchtet an der Kochzonenanzeige (17) auf.

Elektrische Kochplatten

AUSSCHALTUNG DER KOCHSTELLE MIT DER DOPPELTEN HEIZZONE

1. Drücken Sie die Touch-Taste zur Auswahl der Heizzonen  (6) und dann die Touch-Taste  oder  (3/4) der ausgewählten Kochzone. Der zweite Ring leuchtet an der Kochzonenanzeige (17) auf.

DAS GERÄT AUSSCHALTUNG

Das Kochfeld kann jederzeit durch Drücken der Touch-Taste  (2) ausgeschaltet werden. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal und alle Leistungsanzeigen (16) erlöschen, mit Ausnahme einer Anzeige, die das Vorhandensein von Restwärme anzeigt (bei einer hohen Oberflächentemperatur wird H darauf angezeigt).

Doppel- und Dreifachkochzonen

Beim Kochen in Doppel- und Dreifachkochzonen kann entweder ein Innenring oder der Innen- und Außenring eines Brenners (abhängig von der Größe des Kochgeschirrs) verwendet werden.

VERWENDUNG / EINSCHALTEN DES DOPPELHAUSES MIT DER DOPPELTEN HEIZZONE

Wählen Sie die gewünschte Heizleistung (von 1 bis 9) durch

1. Wählen Sie die gewünschte Heizleistung (von 1 bis 9) durch Drücken der Taste 0 oder 0 (3/4). Die Brennerbetriebsanzeige (17) leuchtet auf.

2. Drücken Sie die Touch-Taste, um die Heizzonen  (6) und dann die Touch-Taste  oder  (3/4) des ausgewählten Brenners auszuwählen. Der zweite Ring leuchtet an der Kochzonenanzeige (17) auf.

DEAKTIVIEREN KOCHSTELLE MIT EINER DOPPELTEN HEIZZONE

1. Drücken Sie die Touch-Taste zur Auswahl der Heizzonen  (6) und dann die Touch-Taste  oder  (3/4) der ausgewählten Kochzone. Der zweite Ring leuchtet an der Kochzonenanzeige (17) auf.

VERWENDUNG / EINSCHALTEN DES HOB MIT DREIFACHER HEIZZONE

Bei Modellen mit Brennern mit drei Heizzonen wird nach dem Einschalten der zweiten Heizzone und Drücken der Touch-Taste zur Auswahl der Heizzonen  (6) und anschließend der Touch-Taste  oder  (3/4) die dritte Zone eingeschaltet, anstatt die zweite Zone auszusuchen.

DEAKTIVIERUNG DER KOCHSTELLE MIT DREIFACHER HEIZZONE

Um die dritte Heizzone zu deaktivieren, drücken Sie die Touch-Taste zur Auswahl der Heizzonen  (6) und dann die Touch-Taste  oder  (3/4). Der dritte Ring erlischt an der Kochzonenanzeige (17).

Wenn Sie diese Schritte wiederholen, wird der Doppelheizmodus ausgeschaltet und die Anzeige (17) erlischt.

FUNKTIONSSTOP

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang anhalten. Der mitgelieferte Timer wechselt ebenfalls in den Pausenmodus.

STOP-FUNKTION AKTIVIEREN

1. Auf den Brennern des Panels, die bei einer bestimmten Leistungsstufe eingeschaltet sind, befindet sich ein Gericht, in dem das Essen gekocht wird.

2. Drücken Sie die Touch-Taste „STOP“ (10). Auf den Heizleistungsanzeigen (16) werden anstelle der ausgewählten Heizstufen die Buchstaben S-T-O-P angezeigt. Das Bedienfeld wird angehalten.

STOP-FUNKTION DEAKTIVIEREN

1. Drücken Sie die Berührungstaste „STOP“ (10) und dann eine andere Taste außer der Abschalttaste (2). Der Garvorgang wird mit den gleichen Heizleistungen wie zuvor fortgesetzt.

Das Drücken einer zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, da sonst die STOP-Funktion nicht deaktiviert wird. Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet, wenn der Garvorgang nicht innerhalb von 10 Minuten nach der Suspension fortgesetzt wird.

Heizfunktion

Diese Funktion verhindert, dass Lebensmittel im Geschirr abkühlen.

1. Auf einem der Brenner befindet sich eine Pfanne mit Lebensmitteln und die zum Kochen erforderliche Leistung ist eingestellt.

2. Drücken Sie die Touch-Taste (4) und lassen Sie sie erst los, wenn die Stromversorgung auf Stufe U abfällt. Dies ist eine Zwischenleistung zwischen 7 und 1.

Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Minus-Taste (4) und lassen Sie sie erst los, wenn 7 auf der Anzeige erscheint. Diese Funktion kann nicht länger als 120 Minuten eingeschaltet werden. Danach wird das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Sicherheitsabschaltung

Wenn aufgrund eines Ausfalls ein oder mehrere Brenner längere Zeit ununterbrochen arbeiten, ohne herunterzufahren, wird nach einer im Werk festgelegten Zeit eine Schalttafel vollständig automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1).

Ausgewählte Leistung	Die maximale Betriebsdauer (in Minuten)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Elektrische Kochplatten

Nach Aktivierung der Schutzabschaltfunktion wird auf der Anzeige 0 angezeigt, wenn die Temperatur der Glasoberfläche nicht gefährlich ist oder Verbrennungsgefahr besteht.

Für die spätere Verwendung des Geräts muss es zuerst durch Drücken der Aus-Taste **ⓘ** (2) ausgeschaltet und dann wieder eingeschaltet werden.

Automatischer Start des Garvorgangs

Dank dieser Funktion ist es nicht erforderlich, sich in der Nähe des Geräts zu befinden, um das Gerät zu steuern, was den Garvorgang vereinfacht.

Mit dem Touch-Control-System kann ein bestimmter Brenner so vorprogrammiert werden, dass er bei maximaler Leistung einschaltet und das Heizniveau nach einer festgelegten Zeit weiter auf das erforderliche Niveau (ebenfalls eingestellt) sinkt (siehe Tabelle 2).

Ausgewählte Leistung	Funktion des automatischen Starts des Garvorgangs (Zeit in Sekunden)
1	50
2	90
3	150
4	220
5	320
6	540
7	150
8	240
9	–

FUNKTIONEN DES AUTOMATISCHEN STARTES DES KOCHVERFAHRENS AKTIVIEREN (Je nach Modell)

1. Stellen Sie die Heizleistung für die Kochzone auf Stufe 9 ein und drücken Sie dann die Touch-Taste. Die Betriebsanzeige blinkt und 9 und A erscheinen abwechselnd darauf. Verwenden Sie die Touch-Taste, um die Leistungsstufe zu verringern (z. B. auf 6). Die Anzeige blinkt und 6 und R erscheinen abwechselnd darauf.

Ein Beispiel:

Sie müssen etwas auf einem auf Stufe 6 erhitzten Brenner kochen und das Vorheizen des Brenners sofort nach dem Einschalten programmieren.

Stellen Sie die Heizleistung auf Stufe 9 ein. Drücken Sie die Berührungstaste **+** erneut, sodass die Betriebsanzeige abwechselnd 9 und R blinkt. Drücken Sie dann die Berührungstaste **-**, um die Heizleistung auf Stufe 6 zu senken. Das System heizt den Brenner 540 Sekunden lang auf, hält die Heizleistung auf Stufe 9 (maximal) und zeigt abwechselnd 6 und R auf der Anzeige an. Anschließend (nach 540 Sekunden) wird die Leistung automatisch auf Stufe 6 reduziert.

ÄNDERUNG DES LEISTUNGSPEGELS WÄHREND DER LEISTUNG DER FUNKTION DES AUTOMATISCHEN STARTES DES LEBENSMITTELVORBEREITUNGSPROZESSES

1. Verwenden Sie die \oplus -Taste (3), um die Leistungsstufe zu ändern.

In diesem Fall berücksichtigt das System die Zeit, die vergangen ist, bevor der Heizleistungspegel durch die Berührungstaste \oplus (3) erhöht wurde.

Ein Beispiel:

Sie haben die Leistungsstufe 1 gewählt (die Funktion zum automatischen Starten des Garvorgangs funktioniert 50 Sekunden lang), aber nach 20 Sekunden haben Sie sie geändert und auf 4 (220 Sekunden) gebracht. Gleichzeitig schaltet die Funktion zum automatischen Starten des Garvorgangs das Bedienfeld für 200 Sekunden ein (220 minus 20).

FUNKTIONEN DES AUTOMATISCHEN STARTES DES KOCHVERFAHRENS DEAKTIVIEREN

Warten Sie ab dem Moment, in dem Sie den automatischen Start des Garvorgangs aktivieren, mindestens 10 Sekunden. Dann:

1. Drücken Sie die Touch-Taste \ominus (4). Die Funktion zum automatischen Starten des Garvorgangs wird deaktiviert.

Countdown-Timer-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit einstellen, nach der ein akustischer Alarm ausgegeben wird.

So aktivieren Sie die Funktion:

1. Wenn das Touch-Steuerungssystem eingeschaltet ist und der Aus-Timer für keinen der Brenner eingestellt ist, drücken Sie gleichzeitig beide Touch-Tasten, um die Stunden \ominus und \oplus (13/14) einzustellen.

2. Die Uhr (11) geht an, $\square\square$ wird angezeigt und die Kontrollleuchte (19) beginnt zu blinken.

3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Touch-Tasten \ominus und \oplus (13/14) ein. Nach einigen Sekunden beginnt der Dezimalpunkt zu blinken, um anzuzeigen, dass der Countdown begonnen hat.

Nach Ablauf des angegebenen Intervalls generiert der Countdown-Timer eine Reihe von Tonsignalen, um zu deaktivieren, welche Touch-Taste Sie drücken sollten.

Wenn während der Countdown-Zeit zu einem beliebigen Zeitpunkt alle Kochfelder des Kochfelds in den Aus-Zustand wechseln (Stromversorgung auf Stufe \square), schaltet sich das Touch-Steuerungssystem nach einigen Sekunden aus, der Countdown-Timer funktioniert jedoch entweder weiter, bis die angegebene Zeit abgelaufen ist, oder bis es ausgeschaltet ist.

Um den Countdown-Timer auszuschalten, stellen Sie einfach die verbleibende Zeit auf 00 ein. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Touch-Tasten \ominus und \oplus (13/14).

Timer-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang vereinfachen, da Sie sich

Elektrische Kochplatten

nicht in der Nähe befinden müssen, um das Gerät zu steuern: Ein oder mehrere Brenner, für die ein Timer eingestellt ist, schalten sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Jeder Brenner kann auf einen eigenen Timer eingestellt werden, mit dem Sie alle Brenner unabhängig voneinander programmieren können.

Die Funktion wird mit den Touch-Tasten zum Erhöhen / Verringern der Zeit \ominus und \oplus (13/14) Stunden (15) eingestellt.

Einen Brenner programmieren

Um einen Timer für einen Brenner einzustellen, müssen Sie:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und schalten Sie einen oder mehrere Brenner auf die erforderliche Heizleistung.

2. Drücken Sie beide Tasten, um die Stunden \ominus und \oplus (13/14) gleichzeitig einzustellen.

3. Das Display (11) schaltet $\square\square$ ein. Die Uhranzeige (19) beginnt zu blinken.

4. Drücken Sie beide Tasten nacheinander, bis die Kontrollleuchte (12) für die gewünschte Kochzone aufleuchtet.

5. Stellen Sie mit den Touch-Tasten der Uhr \ominus und \oplus (13/14) die gewünschte Garzeit im Bereich von 1 bis 99 Minuten ein. Mit der Zeiterhöhungstaste (14) können Sie die Zeit ab 1 und mit der Zeitverringertaste (15) von 30 einstellen.

Der Timer für die Kochzone ist jetzt eingestellt. Nach Ablauf des eingestell-

ten Countdown-Intervalls wird die programmierte Kochzone ausgeschaltet und eine Reihe von Tonsignalen erzeugt, um sie auszuschalten. Sie müssen eine beliebige Berührungstaste drücken.

Einstellen des Timers für mehrere Kochplatten Befolgen Sie die obigen Schritte für andere Kochplatten.

Programmierte Zeit ändern

Die am Timer eingestellte Zeit kann bei Bedarf später geändert werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig beide Uhreinstellungstasten \ominus und \oplus (13/14).

2. Drücken Sie beide Tasten wiederholt, bis die Anzeigelampe (12) für die gewünschte Kochzone aufleuchtet.

Jetzt kann der Wert gelesen und geändert werden. Wenn Sie den Timer zurücksetzen müssen, ohne auf das Ende des Countdowns zu warten, verwenden Sie die Touch-Taste \ominus (13). Der Wert wird auf $\square\square$ zurückgesetzt.

Durch Deaktivieren des Touch-Control-Systems mit der Aus-Taste I (2) während des Countdowns wird die Countdown-Funktion abgebrochen!

Tischkochplatte Touchpad Schloss

Verwenden Sie die Taste f (7), um alle Tasten auf dem Touchpanel zu sperren. Diese Funktion verhindert, dass versehentlich Tasten gedrückt werden und Kinder nicht auf das Bedienfeld zugreifen können.

Um diese Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, halten Sie die

Touch-Taste (7) mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Kontrollleuchte (9) auf. Es ist zu beachten, dass das Touch-Steuerungssystem mit der Aus-Taste (2) ausgeschaltet werden kann, auch wenn die Tastensperrfunktion eingeschaltet ist (Kontrollleuchte 9 leuchtet).

Wenn Sie das Kochfeld das nächste Mal mit der Berührungstaste (1) einschalten, müssen Sie zuerst die Verriegelung durch Drücken der Taste (7) lösen. Erst dann steht das Touch-Control-System wieder zur Verfügung.

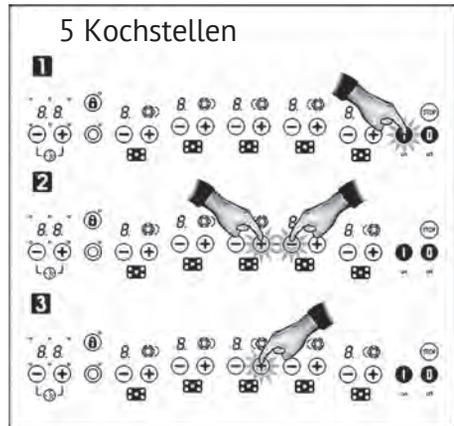
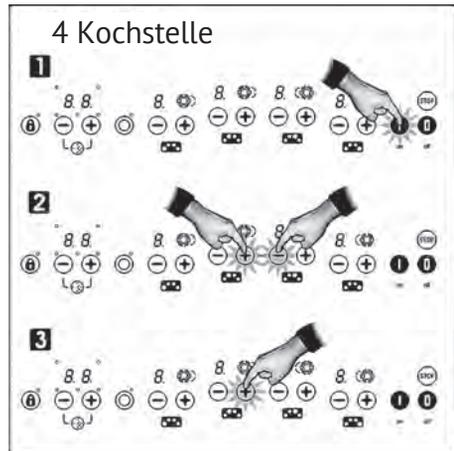


KINDERSCHUTZ

Diese Funktion verhindert, dass Kinder das Gerät versehentlich oder absichtlich einschalten.

Die Kinderzugangsschutzfunktion wird nach dem Einschalten des Haushaltsgeräts aktiviert. Dazu müssen die in Abbildung A gezeigten Aktionen ausgeführt werden. Drücken Sie zunächst die Ein-Taste (Schritt 1). Dann müssen gleichzeitig die in der Abbildung gezeigten Touch-Tasten (-) und (+) gedrückt werden (Schritt 2). Drücken Sie dann die Erhöhungstaste (+) (Schritt 3). Die Anordnung der zu drückenden Tasten variiert geringfügig, je nachdem, wie viele Brenner (vier oder fünf) sich auf dem Kochfeld befinden.

Abbildung A:



Nach Aktivierung der Kindersicherungsfunktion erscheint der Buchstabe L auf der Anzeige (16) (ab dem Wort Gesperrt - gesperrt), was anzeigt, dass das Bedienfeld gesperrt ist.

Das elektronische Steuerungssystem bleibt auch nach dem Ausschalten der Steuerung mit der (1)-Taste (1) gesperrt, bis der Benutzer es entsperrt.

Elektrische Kochplatten

Entsperren

Wenn das Schloss entfernt und das Kochfeld zum Kochen verwendet werden muss, schalten Sie das Touch-Steuerungssystem durch Drücken der O-Taste **1** (1) ein. Drücken Sie danach sofort gleichzeitig beide Tasten **-** und **+** (3/4), d. H. durch Ausführen der in Abbildung A gezeigten Schritte 1 und 2.

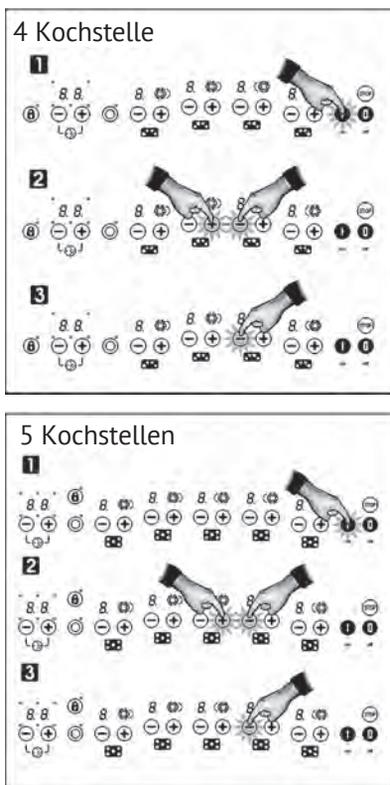
Der Buchstabe L verschwindet von der Anzeige und das Bedienfeld kann ohne Einschränkungen wieder verwendet werden. Wenn das Steuerungssystem mit der Aus-Taste **0** (2) ausgeschaltet wird, wird die Schutzfunktion wieder eingeschaltet und der Buchstabe L erscheint beim nächsten Einschalten des Touch-Steuerungssystems auf der Anzeige.

Kinderschutz deaktivieren

Die Funktion des Schutzes vor dem Zugang von Kindern wird nach dem Einschalten des Haushaltsgeräts beendet. Dazu müssen die in Abbildung B gezeigten Aktionen ausgeführt werden. Drücken Sie zunächst die Ein-Taste (Schritt 1). Dann müssen Sie gleichzeitig die in der Abbildung gezeigten Touch-Tasten **-** und **+** drücken (Schritt 2) und dann die Abnahme-Taste **-** drücken (Schritt 3). Die Anordnung der zu drückenden Tasten variiert geringfügig, je nachdem, wie viele Brenner (vier oder fünf) sich auf dem Kochfeld befinden.

Nach dem Entriegeln des Steuerungssystems ist das Haushaltsgerät wieder betriebsbereit. Bei einem Stromausfall wird die Sperrfunktion (falls aktiviert) deaktiviert.

Abbildung B:

**SPANNUNGSSPRUNG**

Wenn an das Touch-Steuerungssystem eine Spannung angelegt wird, die höher als die maximal zulässige Netzspannung ist, werden die Brenner ausgeschaltet und ein kontinuierliches Tonsignal erzeugt. Die folgende Meldung blinkt auf den Anzeigen der Kochplatte *:

U 400

Elektrische Kochplatten

Nachdem die Spannung auf einen normalen Pegel gefallen ist, stoppt das Tonsignal und die Meldung auf den Displays wird nicht mehr angezeigt. Wenn die Brenner vor dem Stromstoß eingeschaltet wurden, bleiben sie ausgeschaltet und der Buchstabe H wird auf den Displays angezeigt, um das Vorhandensein von Restwärme anzuzeigen. Das Gerät ist wieder einsatzbereit.

Das Touch-Steuerungssystem reagiert auf Spannungsspitzen, wenn das Kochfeld an das Netzwerk angeschlossen ist, auch wenn es gerade nicht verwendet wird.

Daher kann das oben erwähnte Warnsignal auch dann ausgegeben werden, wenn das Berührungssteuerungssystem deaktiviert ist.

Zu hohe Spannungsspitzen können das Steuerungssystem beschädigen (wie jedes andere elektrische Gerät).



TIPPS ZUR VERWENDUNG VON KERAMIKKOCHELD

➔ Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und vollständig flachen Boden.

➔ Die Verwendung von Geschirr mit einem kleineren Durchmesser als den auf dem Herd angegebenen Heizzonen wird nicht empfohlen.

➔ Bewegen Sie keine Pfannen und Pfannen auf der Glasoberfläche, um Kratzer zu vermeiden.

➔ Versuchen Sie dies zu vermeiden, obwohl das Glas eine ausreichend große Festigkeit aufweist und dem

Aufprall schwerer Töpfe und Pfannen mit abgerundeten Kanten standhält.

➔ Bewegen Sie die Töpfe und Pfannen nicht entlang der Glasoberfläche, um Schäden an der Oberfläche des Ofens zu vermeiden, und halten Sie das Geschirr sauber und in gutem Zustand.

Versuchen Sie zu verhindern, dass Zucker und andere Produkte, die ihn enthalten, auf das Glas fallen, da dies die erhitzte Oberfläche des Kochfelds beschädigen kann.



REINIGUNG UND WARTUNG

Um das Haushaltsgerät in gutem Zustand zu halten, muss es nach dem vollständigen Abkühlen der Kochfläche mit geeigneten Reinigungsmitteln und Werkzeugen gereinigt werden. Solche Maßnahmen können die Arbeit mit dem Kochfeld vereinfachen und die Ansammlung von Schmutz vermeiden. Verwenden Sie während des Reinigungsvorgangs keine aggressiven Reinigungsmittel und Werkzeuge, die die Oberfläche oder Dampfreinigungsgeräte zerkratzen könnten.

Leichte Verunreinigungen können mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder warmem Seifenwasser von der Oberfläche entfernt werden.

Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz und Fett spezielle Reinigungsmittel für Keramikkochfelder, die den beigefügten Anweisungen folgen. Die im Laufe der Zeit durch

Elektrische Kochplatten

die Verbrennung der Produkte gebildeten alten Ablagerungen können mit einem scharfen Schaber entfernt werden.

Bei Verwendung von Töpfen und Pfannen mit fettiger Verschmutzung am Boden und für den Fall, dass beim Kochen Fett in den Spalt zwischen Geschirr und Brenner gelangt, bilden sich auf der Glasoberfläche Bereiche mit veränderter Farbe. Um sie zu beseitigen, werden Nickelwaschlappen oder ein spezieller Reiniger für keramische Kochflächen verwendet. Kunststoffrückstände, Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt, die auf der Oberfläche des Ofens schmelzen, müssen sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Durch die Reibung von Metallpfannen und Pfannen gegen Glas entstehen Abnutzungsspuren mit metallischem Glanz. Um sie zu beseitigen, sollten Sie einen speziellen Reiniger für keramische Kochflächen verwenden, während Sie dieses Werkzeug möglicherweise mehrmals verwenden müssen.

WARNUNG:

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche mit einem Schaber reinigen. Die Verwendung der Klinge kann zu Verletzungen führen!

Wenn der Schaber nicht richtig verwendet wird, kann die Klinge brechen und ein Teil davon kann zwischen dem Glas und der umgebenden Kante stecken bleiben. Versuchen Sie in diesem Fall nicht, den Splitter mit den Händen herauszuziehen, sondern verwenden Sie eine Zange oder ein Messer mit einer dünnen Klinge (siehe Abb. 4).

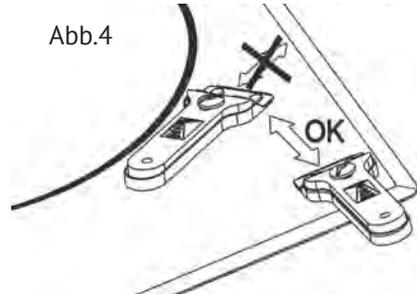


Abb.4

Verwenden Sie zum Reinigen einer Keramikoberfläche nur eine Klinge. Lassen Sie den Clip nicht die Glasoberfläche berühren, da dies zu Kratzern führen kann.

Verwenden Sie nur intakte Qualitätsklingen. Ersetzen Sie im Schadensfall sofort die Klinge durch eine neue.

Schieben Sie nach der Arbeit mit dem Schaber die Klinge in das Gehäuse und verriegeln Sie sie (siehe Abb. 5).

Abb. 5 Verwendung eines Schabers



Die Klinge ist geschützt.

Die Klinge ist ungeschützt.

Eine Pfanne oder Pfanne kann aufgrund des versehentlichen Eindringens eines Produkts zwischen dem Boden und der Glasoberfläche und des anschließenden Schmelzens am Glas haften bleiben. Heben Sie in diesem Fall das Geschirr nach dem Abkühlen des Kochfelds nicht an, da dies das Glas beschädigen kann.

Stellen oder lehnen Sie sich nicht auf die Glasoberfläche der Platte, da diese brechen und Verletzungen verursachen kann. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glasoberfläche. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Wortlaut der Anleitung vorzunehmen, die die grundlegenden Funktionsmerkmale des Produkts nicht beeinträchtigen.

UMWELTSCHUTZ

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Ein solches Produkt sollte an spezielle Sammelstellen übergeben werden, an denen elektrische und elektronische Geräte gesammelt und verarbeitet werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, vermeiden Sie Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die andernfalls auftreten können, wenn Sie die Abfallbewirtschaftungsregeln nicht einhalten. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Regierung, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Gebrauchte Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können vollständig recycelt werden. Die Kunststoffteile sind mit >PE<, >LD<, >EPS< usw. gekennzeichnet. Verpackungsmaterialien können mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Fehlersuche

Bevor Sie sich an ein Servicecenter wenden, müssen Sie die folgenden Überprüfungen durchführen.

Das Gerät funktioniert nicht:

Überprüfen Sie, ob das Netzkabel des Geräts an das Stromnetz angeschlossen ist.

Das Geschirr klebte am Glas:

Wenn sich zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Glasoberfläche geschmolzene Substanzen befinden, schalten Sie das Kochfeld auf die maximale Heizleistung ein und versuchen Sie, das Kochgeschirr anzuheben.

Das Gerät zeigt den Code U400 an und gibt ein Warnsignal aus:

Das Vorhandensein eines Fremdkörpers oder einer Flüssigkeit auf dem Berührungsteuerungssystem. Entfernen Sie alle Fremdkörper oder Flüssigkeiten aus dem Touch-Steuerungssystem.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet und der -Code wird angezeigt:

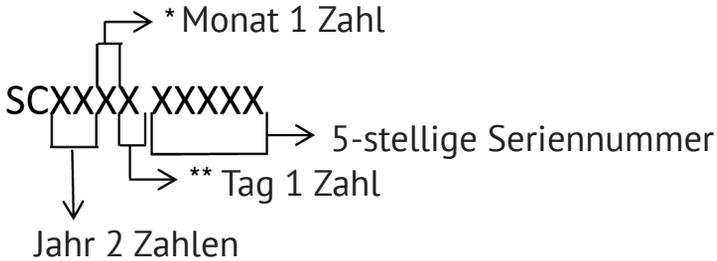
Wenn während des Kochens die Temperatur der elektronischen Elemente des Steuerungssystems erheblich über dem zulässigen Wert liegt, können die Brenner in dem Bereich, in dem sich die Steuerungen befinden, zum Schutz vor Beschädigungen ausgeschaltet werden. Ein übermäßiger Temperaturanstieg kann nur in Ausnahmefällen auftreten (z. B. bei sehr langem Garen bei maximaler Leistung). In solchen Fällen muss das Kochfeld einige Minuten abkühlen. Wenn das Problem erneut auftritt, müssen Sie sicherstellen, dass das Haushaltsgerät gemäß den in diesem Handbuch festgelegten Regeln installiert ist.

Elektrische kochplatten**Beachten Sie!**

Produktstörungen sind auch nicht:

Induktions- und Elektroherde	Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung
	Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld
	Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts

SERIEN BESTIMMUNG DES DATUMS DER ERZEUGUNG VON WAREN NACH SERIENNUMMER:



* Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Sequenz fort. (Oktober: A, November: B, Dezember: C)

** Nach den Zahlen setzen die Buchstaben die Sequenz fort (siehe Tabelle unten).

Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol	Tag	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Elektrische kochplatten**Hersteller:**

SIMECO HEAT EQUIPMENTS UND FORMINDUSTRIE INC.
AEGEAN FREE ZONE Akçay Cad.NO:144/1, Gaziemir, Izmir, Türkei

Person autorisiert vom Hersteller/Importeur:

GmbH «MG Rusland»,
141400 Khimki, st. Butakovo, 4



Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Ausstattung von Geräten vorzunehmen.



DEAR USER	22
INSTALLATION MANUAL.....	22
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	23
USE AND MAINTENANCE.....	24
INSTRUCTIONS FOR USING THE TOUCH CONTROL.....	25
STOP FUNCTION.....	27
FUNCTION TO KEEP A PAN HOT	28
SAFETY SWITCH OFF FUNCTION.....	28
AUTOMATIC COOK START	28
STOPWATCH FUNCTION.....	29
TIMER FUNCTION.....	30
LOCKING THE HOT PLATE TOUCH BUTTONS	30
CHILD SAFETY	30
POWER SURGES	31
TIPS FOR USING CERAMIC HOT PLATES	31
CLEANING AND MAINTENANCE	32
ENVIRONMENTAL	
PROTECTON.....	33
TROUBLESHOOTING – PROBLEM SOLVING	33

Electric hobs

DEAR USER,

We are sincerely grateful to you for purchasing one of our products.

We are sure that this modern, functional and easy to use appliance, manufactured with the top-quality materials and components will satisfy all your needs.

We ask you to read carefully the instructions of this manual.

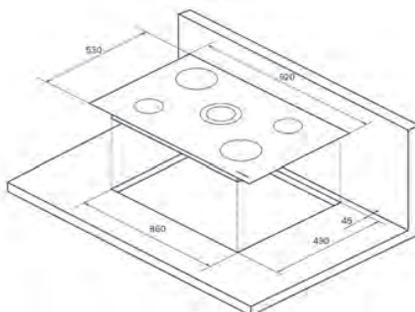
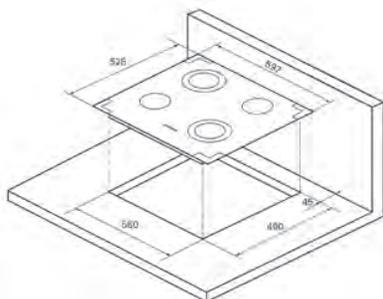
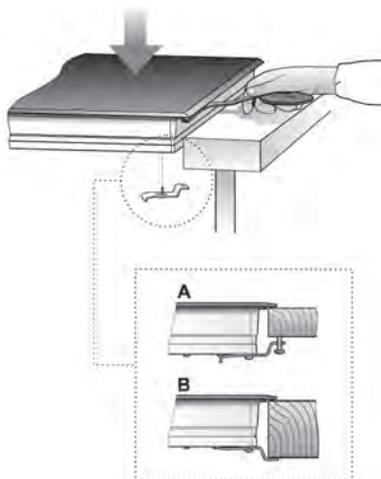
The appliance must be installed only by a qualified electrician in compliance

with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation.

The manufacturer is not responsible for any transcription errors or misprints contained in this handbook and, furthermore, reserves the right to make any modification on the products, which might be deemed necessary or useful, this being in the user's interest, without altering their basic operating or safety features.



INSTALLATION MANUAL
Minimum distances





IMPORTANT SAFETY

INSTRUCTIONS

If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

Do not steam clean this device.

The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the stovetop unless they are permanently supervised.

This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves.

User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.

Children must not play with the device.

Precaution. It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. Never try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

Do not store any object on the cooking areas of the stovetop. Prevent a possible fire hazard.

Installing the appliance

Emplacement with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the stovetop, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Electrical connection will be via an allpole circuit breaker or plug, whenever accessible, in accordance with the current and with a minimum 3 mm distance between contacts. This ensures disconnection in emergencies and allows hot plate cleaning.

The connection must be earthed, in accordance with legislation in force.

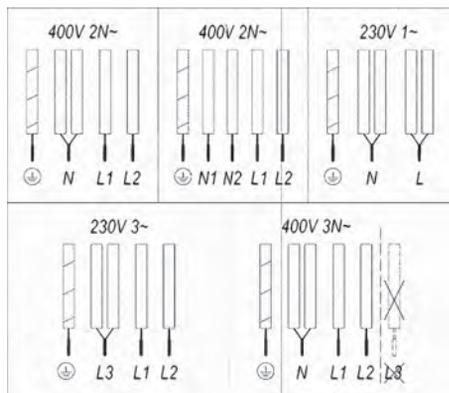
Before you connect the hot plate to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the hot plate nameplate, which is attached underneath it, or on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Only the company technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the hot plate housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Electric hobs

! Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.



- Hot plate display.
- “Decrease” time touch button.
- “Increase” time touch button.
- Timer/clock display.
- Power display.
- Hot plate burners operating display.
- Clock running display.

* Only visible while running.

The touch buttons activate the controls, and each is linked to a display.

You do not need to exert force on the touch button, you only need to touch it with the tip of your fingertip to activate the function.

Each action is verified by a beep.

USE AND MAINTENANCE

Instructions for Using the Touch Control

CONTROLS (figs. 2 and 3)

On touch button.

Off touch button.

“Increase” power touch button.

“Decrease” power touch button.

Hot plate display.

Double/triple burner selection button (multiple burner hot plate).

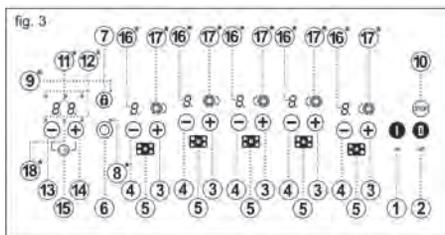
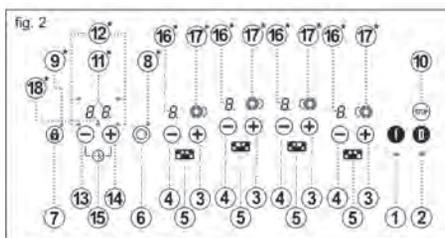
Lock touch button (to lock the other touch buttons, except the on and off buttons).

Hot plate double burner on display.

Lock activated display.

Stop function touch button.

Clock display.



SWITCHING THE APPLIANCE ON

1 Press the on touch button  (1) for at least one second. The touch control will become activated, you will hear a beep and the displays will light up. If any surface is hot, the display will flash H and 0 alternately.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button  (2), even if it has been locked (lock function activated). The touch button  (2) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING THE HOT PLATES

The hot plates will be deactivated, with their respective power displays (16) to 0, until a power level is selected. If all of the hot plates are at 0, you have 10 seconds to activate one of them, otherwise the touch control will switch off automatically.

Use the touch buttons  and  (4/3) to select a power level. If you press the touch button  (3), the hot plate will change to 1 and the hot plate burner display (17) will light up. Keep pressing it to increase the power level. You can lower the power level using the touch button  (4).

Quick switch-on at maximum power: with the hot plate at , press the touch

button  (4) once. The hot plate will go straight to 9.

If you keep either of these two touch buttons  or  (4/3) pressed down, they will repeat the action every half a second, without you needing to press them again.

SWITCHING THE HOT PLATES OFF

Using the touch button  (4) lower the power to .

The hot plate will switch off automatically.

Quick switch-off: Regardless of the power level, if you press touch buttons  and  (4/3), the hot plate will switch off immediately.

RESIDUAL HEAT display

The power display will display an H when the glass surface reaches a temperature that could cause burning. When this risk disappears, the display switches off (if the appliance is disconnected), or displays a  (if the appliance is still connected).

Switch the hot plate off before the cooking time ends to make the most of the residual heat and save on electricity.



WARNING:

If while the H is still displayed there is a power cut and the power returns immediately, the residual heat displays will not light up again, even though the cooking surfaces are still hot. Bear this in mind.

Electric hobs

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

You can disconnect the hot plate at any time by pressing the touch button **I** (2). You will hear a noise and the power displays (16) will switch off, except for the H residual heat display, if necessary due to the surface temperature.

Double and Triple Burner Hot Plates

With double and triple burner hot plates you can use the inner ring, or the inner and the outer rings, depending on the size of the pan.

CONNECTING / SWITCHING THE DOUBLE BURNER HOT PLATE ON

1 Select the desired power (from 1 to 9) by pressing touch button **+** or **-** (3/4). The hot plate burner display (17) will light up.

2 Press the multiple burner hot plate touch button **◎** (6) and then the touch button **+** or **-** (3/4) for the chosen hot plate. The hot plate display (17) will show the second ring.

DISCONNECTING/SWITCHING THE DOUBLE BURNER HOT PLATE OFF

1 Press the multiple burner hot plate touch button **◎** (6) and then the touch button **+** or **-** (3/4) for the chosen hot plate. The second ring will disappear from the hot plate burner display (17).

CONNECTING / SWITCHING THE TRIPLE BURNER HOT PLATE ON

With triple burner models, if once the second burner has been switched on you press the multiple burner hot plate touch button **◎** (6) and then the touch button **+** or **-** (3/4), instead of the second burner switching off, the third one will switch on.

DISCONNECTING / SWITCHING THE TRIPLE BURNER HOT PLATE OFF

To disconnect the third burner, press the multiple burner hot plate touch button **◎** (6) and then the touch button **+** or **-** (3/4). The third ring will disappear from the hot plate burner display (17).

If you repeat this step the second burner will be disconnected and the display will switch off (17).

STOP function

This function allows you to pause the cooking process. If the timer function is activated, it will also go into pause mode.

Activating the Stop function

1 The pans are on the cooking surfaces, which are on at a specific level.

2 Press the Stop touch button **⊞** (10). The power displays (16) will display the letter S-T-O-P successively instead of the selected cooking levels. The function will be paused.

Deactivating the Stop function

1 Press the Stop touch button  (10) and then any other, except the off button  (2). The cooking process will resume with the same power levels and set as previously.

You must press the second touch button within 10 seconds or the function will be deactivated. The appliance will switch off if the cooking process is not resumed after a ten minute pause.

Function to keep a pan hot

You can use this function to keep food hot in a pan on the cooking surface.

1 There is a pan on one of the hot plates with a previously set cooking level.

2 Press the touch button  (4) and keep it pressed down until the cooking level lowers to . This is an intermediate level between  and .

To disconnect this function, just press the minus button  (4) until it reaches . This function will only work for a maximum of 120 minutes, after which the appliance will switch off.

Safety switch off function

If due to an error one or several hot plates do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power	Maximum operating time (in minutes)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

When the “safety switch off” function has been activated, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is risk of burning.

To reconnect the appliance, switch it off by pressing the off button  (2) and then on again.

Automatic cook start

This function makes cooking easier because you do not have to be present. The touch control preprogrammes the chosen hot plate at the maximum power and lowers it to the desired power (which you have selected) after a given amount of time (see table 2).

Table 2

Selected power	Automatic Cook Start Function (Time in seconds)
1	50
2	90
3	150
4	220
5	320
6	540
7	150
8	240
9	–

Electric hobs

SWITCHING THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION ON**(Depending on the model)**

1 Set a hot plate to power $\mathcal{9}$ and then press the touch button . The power display will flash $\mathcal{9}$ and \mathcal{A} alternately. Lower the touch button to the desired cooking power (for example $\mathcal{6}$). The display will flash $\mathcal{6}$ and \mathcal{A} alternately.

Example:

You want to cook at power level $\mathcal{6}$ and program a quick heat at the beginning.

Choose power level $\mathcal{9}$. Press the touch button \oplus again and the power display will flash $\mathcal{9}$ and \mathcal{A} alternately. Then press the touch button \ominus to lower it to power level $\mathcal{6}$. The system keeps the hot plate at power level $\mathcal{9}$ (maximum) for 540 seconds, flashing $\mathcal{6}$ and \mathcal{A} alternately, and then (after 540 seconds) it automatically lowers to continuous cooking level $\mathcal{6}$.

CHANGING THE POWER LEVEL DURING AUTOMATIC COOK START

1 Use the touch button \oplus ($\mathcal{3}$) to change the power level.

When the power is increased using the touch button \oplus ($\mathcal{3}$) the time that has passed until then is taken into account

Example:

You have chosen power level $\mathcal{7}$ (50 seconds automatic cook start) and after 20 seconds you change it to $\mathcal{4}$ (220 seconds). The automatic cook start will be 200 seconds (220 minus 20).

DISCONNECTING THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION

After at least 10 seconds have passed since the automatic cook start function was activated:

1 Press the touch button \ominus ($\mathcal{4}$). The automatic cook start function will be deactivated.

Stopwatch function

This function allows you to set a time, after which a warning sound is heard.

To activate the function:

1 With the touch control on and the timer not set for any hot plate, simultaneously press the clock touch buttons \ominus or \oplus (13/14).

2 The clock display switches on (11), displaying $\mathcal{00}$, and the pilot light (19) will flash.

3 Press the touch buttons \ominus or \oplus (13/14) again until you set the desired time. After a few seconds the decimal point will start to flash, showing that the countdown has begun.

Once the countdown is complete, you will hear a series of beeps, which you can stop by pressing any of the touch buttons.

If at any time during the countdown function all of the hot plates are at power level $\mathcal{0}$, the touch control will switch off after a few seconds, but the

stopwatch will continue to the end of the countdown or until you stop it.

To stop the stopwatch, just set the remaining time to 00. Firstly, to select it, simultaneously press the touch buttons  and  (13/14).

Timer function

This function makes the cooking process easier because you do not have to be present: the timed hot plate(s) will switch off automatically after the set time has lapsed. There is a separate timer for each hot plate, which allows all of the hot plates to be timed simultaneously.

The function is controlled using the clock (15) increase/decrease time touch buttons  and  (13/14).

Timing ONE hot plate.

To activate the timer for one hot plate:

1 Connect the appliance and activate one or several hot plates at a set power level.

2 Simultaneously press the clock touch buttons  or  (13/14).

3 The display comes on (11), displaying . The clock pilot light (19) will flash.

4 Press both touch buttons successively until the pilot light for the hot plate that you want to time switches on (12).

5 Use the clock  or  touch buttons (13/14) to select a cooking time between 1 and 99 minutes. The increase touch button (14) starts at 1, and the decrease button (15) at 30.

The timer will be set for the hot plate. Once the countdown is complete,

the timed hot plate will switch off and you will hear a series of beeps, which you can stop by pressing any of the touch buttons.

Setting the timer for more than one hot plate.

Repeat the steps above.

Changing the programmed time.

You can change the time afterwards.

1 Simultaneously press the clock touch buttons  or  (13/14).

2 Press both touch buttons successively until the pilot light for the hot plate that you want to time switches on (12).

Now you can read and change the value. If you want to cancel the timer early, use the touch button  (13) to set it to .



Remember that if during the countdown you switch the touch control off by pressing the off button  (2) the countdown will be cancelled!

Locking the hot plate touch buttons

You can use the lock button  (7) to lock all of the buttons on the touch control panel. This prevents functions from being activated accidentally and children from playing with the controls.

To activate or deactivate the function, keep the touch button  (7) pressed down for around 1 second. When the function is activated, the pilot light (9) lights up.

Remember that when the touch control is on, you can still switch it off using the off button  (2) even

Electric hobs

if the lock function is activated (pilot light 9 on). When you reconnect the cooker using the touch button ❶ (1), to be able to operate the touch control you must first deactivate the lock function by pressing the touch button ❷ (7) again.

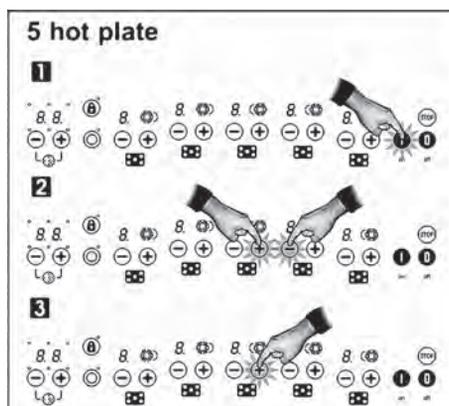
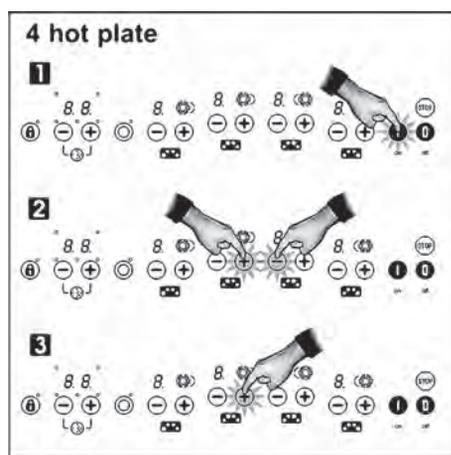


CHILD SAFETY

This function prevents children from connecting the appliance deliberately or accidentally.

The safety function must be activated after the appliance has been connected, following the steps in figure A. Firstly press the on button (step 1). Then simultaneously press the touch GB 61401288_GB_Maquetación 1 31.05.2013 14:16 Page 22 buttons ⊕ and ⊖ shown in the figure (step 2). Next, press the power increase button ⊕ (step 3). The touch buttons that you need to press vary depending on whether the appliance has four or five hot plates.

Figure A:



Once the function is activated, an L (for Locked) will appear on the power displays (16), to show that the control panel is locked.

The electronic control will remain locked, even after the control has been disconnected using touch button ❶ (1), as long as the user does not unlock it.

Unlocking to cook

If you want to unlock the touch control to cook, press the touch button ❶ (1) to activate the touch control. Then straight away press the touch buttons ⊕ and ⊖ (3/4) simultaneously, following steps 1 and 2 in figure A.

The L will disappear and you can operate the panel as usual. When you disconnect the control using the off button ❷ (2), the safety function will be reactivated and it will appear again the next time the touch control is activated.

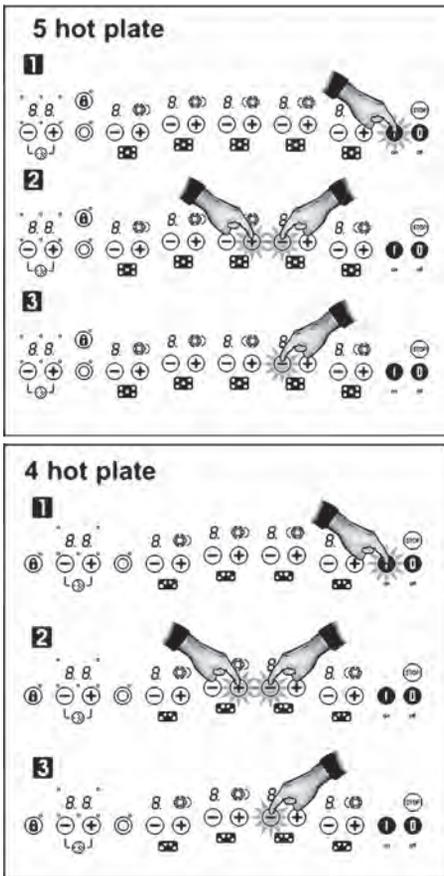
Cancelling the safety function

The safety function must be deactivated after the appliance has been connected, following the steps in figure B. Firstly press the on button (step

1). Then simultaneously press the touch buttons \oplus and \ominus shown in the figure (step 2). Next, press the power decrease button \ominus (step 3). The touch buttons that you need to press vary depending on whether the appliance has four or five hot plates.

When the control is reactivated, the appliance will be ready to start cooking. In the event of a power cut, the lock function (if activated) will be cancelled.

Figure B:



Power surges

When the touch control system is subjected to a higher voltage than the usual ranges allowed in power grids, the hot plates will disconnect and a continuous beep will be heard. The following message flashes on the hot plate displays *:



When the nominal voltage is reestablished, the beeping stops and the message on the displays disappears. The hot plates remain disconnected and the *H* indicating residual heat remains on the displays if these were on before the surge. The appliance is then ready to be used.

The touch control detects these power surges whenever the appliance is connected to the mains, even if it is not being used at that moment. The alarm described above might therefore be activated even when the touch control is switched off.

Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

! Tips for using ceramic hot plates

- Use pots and pans with a heavy and completely flat base.
- Pans with a smaller diameter than the shown heated area are not recommended.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.

Electric hobs

➡ To avoid damaging the surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the underneath of them clean and in good condition.

⚠ Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass because while the surface is hot they could damage it.

⚠ CLEANING AND MAINTENANCE

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and tools once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

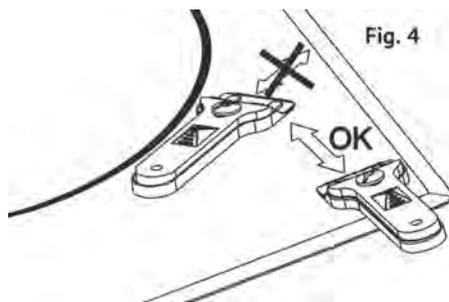
Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. They can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic hot plates (Vitroclen, for example), although you may need to repeat the process several times.

WARNING:

Handle the glass scraper carefully. The blade could cause injury!

If you use the scraper incorrectly, the blade could break and a fragment could get caught between the surrounding trim and the glass. If this happens, do not try to remove it using your hands, carefully use tweezers or a knife with a fine edge. (See fig. 4)



Only use the blade on the ceramic surface, avoiding the scraper casing coming into contact with the glass because this could scratch it.

Use blades in perfect condition. Immediately replace the blade if it is damaged in any way.

After you have finished with the scraper, withdraw the blade and lock it. (See fig. 5)

Fig. 5 Using the scraper



A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the hot plate is cold! This could break the glass.

Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects. The Company reserves the right to make changes to its manuals without affecting the product's essential features.

Environmental Protection

The symbol  on the product or packaging means that this product cannot be treated like usual household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally-friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, >EPS<, etc.

Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Troubleshooting – Problem Solving

Before you contact the Technical Service, please perform the following checks.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The pot sticks to the glass:

If there is molten material between the pot and the glass, set the hot plate to maximum power and try to separate them.

Message U400 and acoustic warning:

Power surge. Contact your electricity company.

Continuous beep, control disconnected and symbol on display:

There is an object or liquid on the touch control. Remove any object or liquid on the touch control.

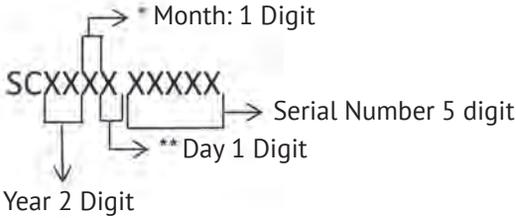
A hot plate disconnects and message E2 appears on the display:

If during cooking the temperature in the control electronics is excessive, the hot plates near the control might disconnect to avoid damages. Excessive temperature problems during cooking only occur in extreme cases (cooking at maximum power for a long time). In any case, leave the hot plate to cool down for a few minutes. If the problem persists, check that the appliance was installed in accordance with these manual instructions.

Electric hobs**Please note!**

The following shall not be considered as defects of the Product

Induction and electric cooktops	Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power
	Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone
	Discoloration of desktop surface when using the product

SERIAL NUMBER CHART:

* After the numbers continues with letters. (October: A, November: B, December: C)

** After the numbers continues with letters.(See the table below.)

Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol	Day	Symbol
1	1	10	A	19	K	28	U
2	2	11	B	20	L	29	V
3	3	12	C	21	M	30	W
4	4	13	D	22	N	31	X
5	5	14	E	23	P		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	H	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Manufacturers:

SIMECO ISI EKIPMANLARI VE KALIP SANAYI A.Ş.

EGE SERBEST BÖLGESİ Akçay Cad.NO: 144/1, Gaziemir, Izmir, Turkey

Importers:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

The manufacturer reserves the right to make any changes to design, outside appearance and scope of supply of appliance.



УВАЖАЕМЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ.....	37
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	37
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	38
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	39
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	39
ФУНКЦИЯ «СТОП»	43
ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА	43
ФУНКЦИЯ ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ.....	43
АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....	44
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА.....	46
БЛОКИРОВКА СЕНСОРНЫХ КНОПОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	46
ЗАЩИТА ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ	47
СКАЧКИ НАПРЯЖЕНИЯ	49
СОВЕТЫ ПО РАБОТЕ С КЕРАМИЧЕСКИМИ ВАРОЧНЫМИ ПАНЕЛЯМ	49
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	50
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	51
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	52



Уважаемый пользователь,

Мы искренне благодарим Вас за приобретение нашей продукции.

Мы уверены, что Вы будете удовлетворены современной конструкцией, выполненной из лучших материалов и компонентов, а также функциональностью и удобством эксплуатации.

Просим Вас внимательно ознакомиться с инструкциями, приведенными в этом руководстве.

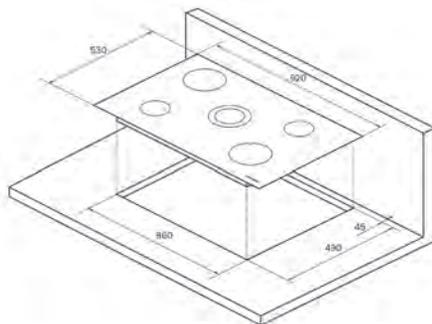
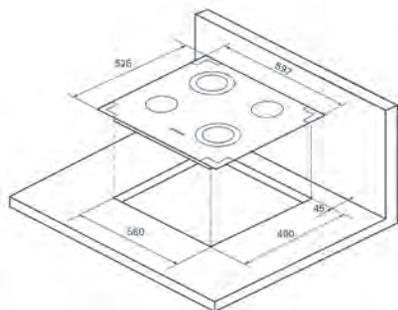
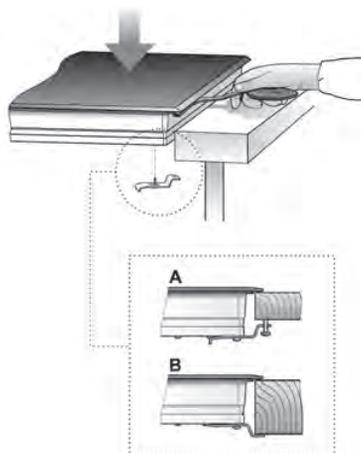
Оборудование должно устанавливаться только квалифицированным электриком в соответствии с представленными инструкциями. Изготовитель не несет никакой ответственности за любые последствия неправильно проведенной установки.

Изготовитель не несет ответственность за какие-либо ошибки или опечатки, допущенные в тексте данного руководства. Кроме того, изготовитель оставляет за собой право на внесение необходимых или полезных для пользователя изменений в продукцию, которые не затрагивают основных эксплуатационных характеристик и уровня безопасности оборудования.



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Минимальные расстояния





ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При обнаружении в стеклокерамическом покрытии трещин или иных повреждений незамедлительно отключите варочную панель, чтобы предотвратить электротравмы.

Данный прибор не предназначен для работы под управлением внешнего (не встроенного в прибор) таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Запрещается чистка данного прибора с помощью пара.

Прибор и его отдельные открытые части могут нагреваться в процессе работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям до 8 лет разрешается использовать прибор только под непосредственным присмотром взрослых.

Данный прибор могут самостоятельно использовать дети в возрасте 8 лет и старше, люди с нарушенными физическими или умственными способностями, люди с нарушенными способностями восприятия, а также люди, не имеющие достаточных знаний или опыта, но ТОЛЬКО под чьим-либо руководством или после получения подробного инструктажа по использованию устройства и разъяснения связанных с этими опасностями. Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослых.

Не разрешайте детям играть с прибором.

Внимание! При приготовлении пищи на жире или масле варочная панель должна находиться под постоянным присмотром, поскольку существует опасность возгорания этих веществ. В случае возникновения возгорания запрещается сбивать огонь с помощью воды! Сначала необходимо отключить прибор от электросети и затем накрыть пламя крышкой, тарелкой или одеялом.

Не храните никакие предметы на поверхности варочной панели. Принимайте меры по предотвращению опасностей возникновения пожара!

Установка прибора

Если при установке варочной панели под ней планируется размещение кухонной мебели или ящика для столовых приборов, то между ними необходимо предусмотреть разделительную плиту. Такая мера позволит избежать случайного прикосновения к горячей поверхности корпуса варочной панели.

Разделительная плита должна устанавливаться на 20 мм ниже нижней поверхности варочной панели.

Подключение к сети электропитания

Подключение панели к сети электропитания должно осуществляться посредством автоматического выключателя, обеспечивающего разделение всех полюсов, или же вилки, если к ней возможен непосредственный доступ, при этом рас-

Электрические варочные поверхности

стояние между контактами должно составлять не менее 3 мм. Такая мера позволит быстро отключать панель от электросети в аварийных ситуациях, а также для проведения чистки.

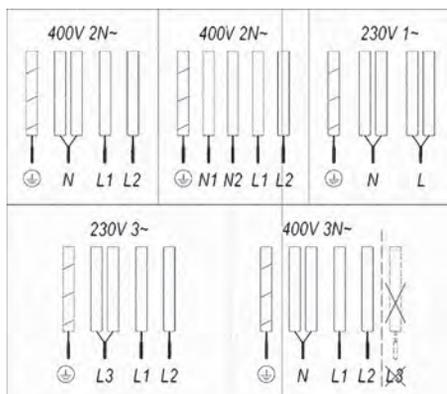
При подключении обязательно должно быть предусмотрено заземление, соответствующее требованиям действующих норм и правил.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети данным, указанным на заводской табличке на нижней стороне панели или в техническом паспорте, который входит в комплект поставки панели и должен храниться вместе с данной инструкцией в течение всего срока службы изделия.

Техническое обслуживание и ремонт данного бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается проводить только в официальных сервисных центрах компании-изготовителя.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духового шкафа, если он устанавливается рядом.

⚠️ Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с данной инструкцией в течение всего срока его службы. В этих документах содержатся важные технические сведения.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Инструкция по использованию сенсорной панели управления

Элементы индикации и управления (рис. 2 и 3)

1. Сенсорная кнопка Вкл.
2. Сенсорная кнопка Откл.
3. Сенсорная кнопка увеличения мощности.
4. Сенсорная кнопка уменьшения мощности.
5. Дисплей конфорки.
6. Кнопка выбора двойной / тройной зоны нагрева (у панели с несколькими контурами нагрева).
7. Сенсорная кнопка блокировки панели управления (блокирует все кнопки, кроме кнопок Вкл и Откл).
8. Индикатор включения двойной зоны нагрева.
9. Индикатор блокировки кнопок.
10. Сенсорная кнопка функции «СТОП».
11. Часы.

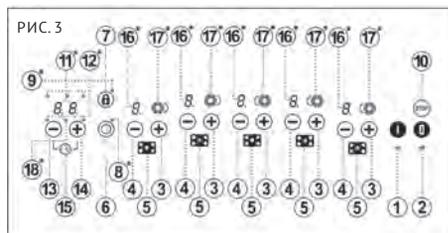
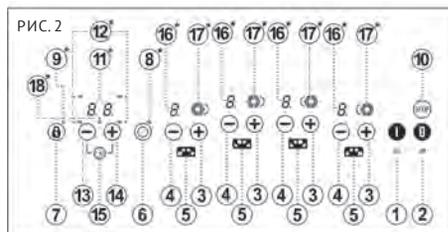
Электрические варочные поверхности

12. Дисплей конфорки.
13. Сенсорная кнопка уменьшения времени.
14. Сенсорная кнопка увеличения времени.
15. Таймер / часы.
16. Индикатор мощности.
17. Индикатор работы конфорок.
18. Индикатор работающих часов.

* Виден только в процессе работы.

Управление варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных кнопок, каждая из которых имеет индикатор. При нажатии на сенсорные кнопки не требуется прикладывать никаких усилий; для включения необходимой функции достаточно только прикоснуться к соответствующей кнопке кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.



ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Нажмите сенсорную кнопку (1) и удерживайте ее не менее одной секунды. Включится сенсорная панель управления, раздастся звуковой сигнал и загорятся индикаторы (дисплеи). Если какие-либо конфорки горячие, соответствующий индикатор начнет мигать, попеременно показывая Н и 0.

Если после этого в течение 10 секунд не будут предприняты никакие действия (выполнены нажатия), сенсорная панель управления автоматически отключится.

После включения сенсорная панель управления может быть в любой момент снова отключена, для этого достаточно нажать сенсорную кнопку (2), которая работает даже в том случае, если панель управления заблокирована (т.е. активирована функция блокировки). Сенсорная кнопка (1) имеет для этого достаточно высокий приоритет.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

Конфорки остаются в отключенном состоянии, а на соответствующих индикаторах (16) отображаются значения 0 до тех пор, пока не будет задан какой-либо уровень мощности. Если на индикаторах всех конфорок отображается 0, необходимо включить одну из них, иначе через 10 секунд произойдет автоматическое отключение сенсорной системы управления.

Для выбора необходимого уровня мощности используйте сенсорные кнопки \ominus и \oplus (4/3). При нажатии сенсорной кнопки \oplus (3) уровень мощности конфорки станет равным 1 и загорится индикатор конфорки (17). Для дальнейшего увеличения уровня мощности нажимайте кнопку необходимое количество раз. Для уменьшения уровня мощности используйте сенсорную кнопку \ominus (4).

Чтобы быстро переключить конфорку, уровень мощности которой равен \mathbb{I} , на максимальную мощность нагрева, однократно нажмите сенсорную кнопку \ominus (4).

При этом конфорка варочной панели сразу же переключится на 9-й уровень мощности.

При удерживании любой из сенсорных кнопок \ominus или \oplus (4/3) в нажатом состоянии уровень мощности будет изменяться каждые полсекунды. Эта функция может использоваться вместо многократного нажатия кнопок.

ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

С помощью сенсорной кнопки \ominus (4) снизьте мощность до уровня \mathbb{I} .

Конфорка отключится автоматически.

Быстрое отключение: вне зависимости от выставленного уровня мощности конфорка может быть сразу же отключена одновременным нажатием сенсорных кнопок \ominus и \oplus (4/3).

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Если стеклянная поверхность панели достигает высокой температуры, которая может вызвать ожоги при прикосновении к ней, на индикаторе мощности отображается Н. Как только опасность исчезает, индикатор гаснет (если прибор отключен от электросети) или на нем выводится \mathbb{I} (если подключен к сети).

При приготовлении пищи старайтесь отключать конфорки заранее и использовать накопленное остаточное тепло, тем самым вы сможете сэкономить на электроэнергии.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Если в момент, когда на горящем индикаторе отображается Н, происходит отключение питания, а затем его подача сразу восстанавливается, индикатор остаточного тепла снова не включится, даже несмотря на то, что варочная панель все еще имеет высокую температуру. Обязательно учитывайте это при использовании варочной панели.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Варочная панель может быть отключена в любое время нажатием сенсорной кнопки \mathbb{I} (2). При этом раздастся звуковой сигнал и погаснут все индикаторы мощности (16), за исключением индикатора, сигнализирующего о наличии остаточного тепла (в случае высокой температуры поверхности на нем отображается Н).

Конфорки с двойной и тройной зоной нагрева

При готовке пищи на конфорках с двойной и тройной зоной нагрева может использоваться либо одно внутреннее кольцо, либо внутреннее и внешнее кольца конфорки (зависит от размера посуды).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ / ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ С ДВОЙНОЙ ЗОНОЙ НАГРЕВА

1 Выберите необходимую мощность нагрева (от 1 до 9) нажатием сенсорной кнопки \oplus или \ominus (3/4). Загорится индикатор работы конфорки (17).

2 Нажмите сенсорную кнопку выбора зон нагрева \odot (6) и затем сенсорную кнопку \oplus или \ominus (3/4) выбранной конфорки. На индикаторе работы конфорки (17) загорится второе кольцо.

ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ С ДВОЙНОЙ ЗОНОЙ НАГРЕВА

1 Нажмите сенсорную кнопку выбора зон нагрева \odot (6) и затем сенсорную кнопку \oplus или \ominus (3/4) выбранной конфорки. На индикаторе работы конфорки (17) погаснет второе кольцо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ / ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ С ТРОЙНОЙ ЗОНОЙ НАГРЕВА

У моделей, оснащенных конфорками с тремя зонами нагрева, после

включения второй зоны нагрева и нажатия сенсорной кнопки выбора зон нагрева \odot (6), а затем сенсорной кнопки \oplus или \ominus (3/4) вместо отключения второй зоны произойдет включение третьей.

ОТКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ С ТРОЙНОЙ ЗОНОЙ НАГРЕВА

Чтобы отключить третью зону нагрева, нажмите сенсорную кнопку выбора зон нагрева \odot (6) и затем сенсорную кнопку \oplus или \ominus (3/4). На индикаторе работы конфорки (17) погаснет третье кольцо.

При повторении этих действий отключится режим двойного нагрева и индикатор (17) погаснет.

ФУНКЦИЯ «СТОП»

Эта функция позволяет приостановить процесс приготовления пищи. Включенный таймер также переходит в режим паузы.

ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ «СТОП»

1 На конфорках панели, включенных на определенный уровень мощности, находится посуда, в которой готовится пища.

2 Нажмите сенсорную кнопку «СТОП» STOP (10). На индикаторах мощности нагрева (16) вместо выбранных уровней нагрева высветятся буквы S-T-O-P. Работа панели будет приостановлена.

Отключение функции «СТОП»

1 Нажмите сенсорную кнопку «СТОП» STOP (10) и затем любую другую, за исключением кнопки отключения

⓪ (2). Процесс приготовления пищи возобновится при тех же уровнях мощности нагрева, что и раньше.

Нажатие любой второй кнопки должно быть произведено в течение 10 секунд, иначе отключение функции «СТОП» выполнено не будет. Бытовой прибор полностью отключается, если процесс приготовления пищи не будет возобновлен в течение 10 минут после приостановки.

Функция подогрева

Эта функция используется для предотвращения остывания пищи в посуде.

1 На одной из конфорок находится кастрюля с пищей и выставлен необходимый для готовки уровень мощности.

2 Нажмите сенсорную кнопку ⊖ (4) и не отпускайте ее до тех пор, пока мощность не снизится до уровня **U**. Это промежуточная мощность между **0** и **1**.

Для отключения этой функции необходимо нажать кнопку «минус» ⊖ (4) и не отпускать до тех пор, пока на индикаторе не появится **0**. Эта функция может быть включена не более чем на 120 минут, после чего варочная панель полностью отключается.

Функция защитного отключения

Если вследствие какого-либо отказа одна или несколько конфорок длительное время работают непрерывно, без отключения, то по прошествии некоторого заданного на заводе времени произойдет полное автоматическое отключение панели (см. таблицу 1).

Таблица 1

Выбранная мощность	Максимальное время работы (в минутах)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

После срабатывания функции защитного отключения на индикаторе высвечивается **0**, если температура стеклянной поверхности не представляет опасности, или же **H**, если существует опасность получения ожогов.

Для последующего использования прибора его необходимо сначала отключить нажатием кнопки Откл **⓪** (2) и затем снова включить.

Автоматический запуск процесса приготовления пищи

Благодаря этой функции для управления прибором не требуется находиться рядом с ним, что позволяет упростить процесс приготовления пищи. С помощью сенсорной системы управления определенная конфорка может быть заранее запрограммирована на включение на максимальную мощность с дальнейшим понижением уровня нагрева до требуемого (также настраивается) по прошествии заданного времени (см. таблицу 2).

Таблица 2

Выбранная мощность	Функция автоматического запуска процесса приготовления пищи (время в секундах)
1	50
2	90
3	150
4	220
5	320
6	540
7	150
8	240
9	–

ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПИЩИ (в зависимости от модели)

1 Установите для конфорки мощность нагрева на уровень **9**, а затем нажмите сенсорную кнопку. Индикатор мощности мигает, и на нем будут попеременно отображаться **9** и **Я**. С помощью сенсорной кнопки уменьшите уровень мощности (например, до **6**). Индикатор мигает, и на нем будут попеременно отображаться **6** и **Я**.

Пример:

Вам необходимо приготовить что-нибудь на конфорке, разогретой до уровня **6** и запрограммировать предварительно быстрое нагревание конфорки сразу после включения.

Установите мощность нагрева на уровень **9**. Снова нажмите сенсорную кнопку **+**, чтобы индикатор мощности замигал, попеременно отображая **9** и **Я**. Затем нажмите

сенсорную кнопку **–**, чтобы понизить мощность нагрева до уровня **6**. Система будет нагревать конфорку в течение 540 секунд, выдерживая мощность нагрева на уровне **9** (максимум), и отображая на индикаторе попеременно **6** и **Я**, а затем (через 540 секунд) мощность будет автоматически понижена до уровня **6**.

ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ ВО ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1 Для изменения уровня мощности используйте сенсорную кнопку **+** (3).

При этом система будет учитывать время, прошедшее до того, как уровень мощности нагрева был увеличен сенсорной кнопкой **+** (3).

Пример:

Вы выбрали уровень мощности **1** (функция автоматического запуска процесса приготовления пищи работает 50 секунд), но через 20 секунд изменили его и довели до **4** (220 секунд). При этом функция автоматического запуска процесса приготовления пищи включит панель на 200 секунд (220 минус 20).

ОТКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Подождите не менее 10 секунд с момента включения функции автоматического запуска процесса приготовления пищи, затем:

1 Нажмите сенсорную кнопку \ominus (4). Произойдет отключение функции автоматического запуска процесса приготовления пищи.

Функция таймера обратного отсчета

Эта функция позволяет задать время, по прошествии которого будет выдано звуковое оповещение.

Чтобы включить функцию:

1 Если сенсорная система управления включена и ни для одной из конфорок не задан таймер отключения, одновременно нажмите обе сенсорные кнопки настройки часов \ominus и \oplus (13/14).

2 Часы (11) включаются, на дисплее отображается 00 и начинает мигать световой индикатор (19).

3 Задайте необходимое время с помощью сенсорных кнопок \ominus и \oplus (13/14). Через несколько секунд начнет мигать десятичная точка, сигнализируя о том, что начался обратный отсчет времени.

По истечении заданного интервала таймер обратного отсчета выдаст серию звуковых сигналов, для отключения которых следует нажать любую сенсорную кнопку.

Если в период обратного отсчета в какой-либо момент времени все конфорки варочной панели перейдут в отключенное состояние (мощность на уровне 0), то через несколько секунд сенсорная система управления отключится, но при этом таймер обратного отсчета продолжит работать либо до истечения заданного времени, либо до тех пор, пока его не отключат.

Для отключения таймера обратного отсчета просто установите оставшееся время равным 00. Для этого нажмите одновременно сенсорные кнопки \ominus и \oplus (13/14).

Функция таймера

Эта функция позволяет упростить процесс приготовления пищи, поскольку для управления прибором не требуется находиться рядом с ним: одна или несколько конфорок, для которых настроен таймер, автоматически отключаются по истечении заданного времени. Для каждой конфорки может быть задан свой таймер, что позволяет запрограммировать все конфорки независимо друг от друга.

Функция настраивается с помощью сенсорных кнопок увеличения/уменьшения времени \ominus и \oplus (13/14) часов (15).

Программирование работы ОДНОЙ конфорки

Чтобы установить таймер для одной конфорки, необходимо:

1 Включить варочную панель и переключить одну или несколько конфорок на необходимую мощность нагрева.

2 Нажать одновременно обе кнопки настройки часов \ominus и \oplus (13/14).

3 На включившемся дисплее (11) отобразится 00 . Начнет мигать световой индикатор часов (19).

4 Последовательно нажимать обе кнопки до тех пор, пока не включится световой индикатор (12) необходимой конфорки.

Электрические варочные поверхности

5 С помощью сенсорных кнопок часов \ominus и \oplus (13/14) задать необходимое время приготовления пищи в интервале от 1 до 99 минут. Кнопка увеличения времени (14) позволяет задать время, начиная с 1, а кнопка уменьшения времени (15) – с 30.

Теперь таймер для конфорки настроен. По истечении заданного интервала обратного отсчета запрограммированная конфорка отключается и выдается серия звуковых сигналов, для отключения которых следует нажать любую сенсорную кнопку.

Настройка таймера для нескольких конфорок

Выполните описанную выше последовательность действий для других конфорок.

Изменение запрограммированного времени

Выставленное на таймере время при необходимости может быть изменено позднее.

1 Нажмите одновременно обе кнопки настройки часов \ominus и \oplus (13/14).

2 Последовательно нажимайте обе кнопки до тех пор, пока не включится световой индикатор (12) необходимой конфорки.

Теперь значение может быть считано и изменено. Если необходимо обнулить таймер, не дожидаясь окончания отсчета, воспользуйтесь сенсорной кнопкой \ominus (13), значение будет сброшено до ∞ .

 **Отключение сенсорной системы управления кнопкой Откл II (2) во время обратного отсчета отменяет функцию обратного отсчета!**

Блокировка сенсорных кнопок варочной панели

Для блокировки всех кнопок на панели сенсорного управления используется кнопка II (7). Эта функция позволяет предотвратить случайное нажатие кнопок и возможность доступа к панели детям.

Для включения или отключения этой функции удерживайте сенсорную кнопку II (7) нажатой в течение не менее 1 секунды. При включении функции загорается световой индикатор (9).

При этом следует учесть, что сенсорная система управления может быть отключена с помощью кнопки Откл II (2), даже если будет включена функция блокировки кнопок (горит световой индикатор 9).

При последующем включении варочной панели сенсорной кнопкой I (1) необходимо сначала снять блокировку нажатием кнопки II (7). Только после этого сенсорная система управления будет снова доступна для использования.



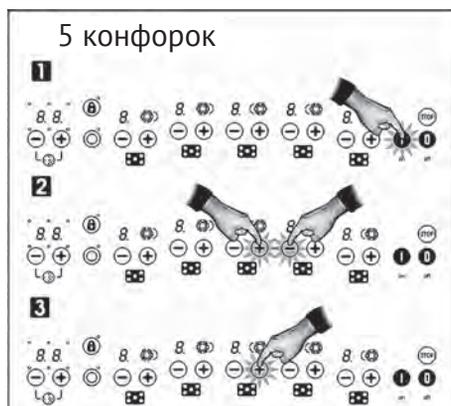
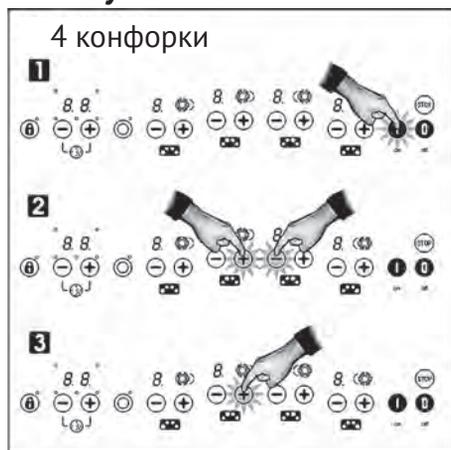
ЗАЩИТА ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

Эта функция позволяет предотвратить случайное или намеренное включение бытового прибора детьми.

Функция защиты от доступа детей активируется после включения бытового прибора, для этого необходимо

Электрические варочные поверхности

выполнить действия, указанные на рисунке А. Сначала следует нажать кнопку Вкл (шаг 1). Затем необходимо одновременно нажать сенсорные кнопки \oplus и \ominus , показанные на рисунке (шаг 2). После чего нажать кнопку увеличения \oplus (шаг 3). Расположение кнопок, которые необходимо нажимать, немного различается в зависимости от того, сколько конфорок (четыре или пять) имеется на варочной панели.

Рисунок А:

После активации функции защиты от доступа детей на индикаторе (16) появляется буква L (от слова Locked – заблокировано), что свидетельствует о блокировке панели управления.

Электронная система управления остается заблокированной даже после отключения управления кнопкой I (1) до тех пор, пока пользователь не разблокирует ее.

СНЯТИЕ БЛОКИРОВКИ

Если необходимо снять блокировку и использовать варочную панель для готовки, то следует включить сенсорную систему управления нажатием кнопки I (1). После этого сразу же нажмите одновременно обе кнопки \oplus и \ominus (3/4), т.е. выполнив операции 1 и 2, показанные на рисунке А.

Буква L исчезнет с индикатора и панель может быть использована снова без каких-либо ограничений. При отключении системы управления кнопкой Откл I (2) функция защиты снова включится и буква L появится на индикаторе при следующем включении сенсорной системы управления.

Отключение функции защиты от доступа детей

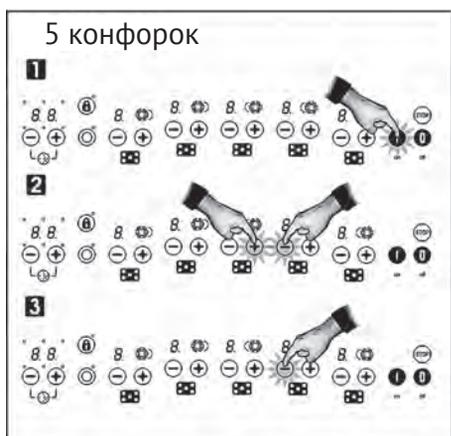
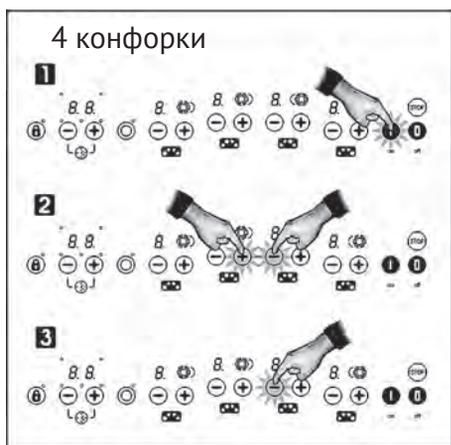
Прекращение действия функции защиты от доступа детей производится после включения бытового прибора, для этого необходимо выполнить действия, указанные на рисунке В. Сначала следует нажать кнопку Вкл (шаг 1). Затем необходимо одновременно нажать сенсорные кнопки \oplus и \ominus , показанные на рисунке (шаг 2). После чего нажать кнопку уменьшения \ominus (шаг 3). Расположение кнопок, ко-

Электрические варочные поверхности

торые необходимо нажимать, немного различается в зависимости от того, сколько конфорок (четыре или пять) имеется на варочной панели.

После разблокировки системы управления бытовой прибор снова готов к использованию. В случае возникновения сбоя питания функция блокировки (если она включена) будет отключена.

Рисунок В:



Скачки напряжения

Если к сенсорной системе управления будет приложено напряжение выше максимально допустимого в электросети, то конфорки отключатся и произойдет выдача непрерывного звукового сигнала. На дисплеях конфорок будет мигать следующее сообщение*:

U 400

После снижения напряжения до нормального уровня подача звукового сигнала прекращается и сообщение на дисплеях больше не отображается. В случае если конфорки были включены до скачка напряжения в сети, они останутся в отключенном состоянии и на дисплеях будет высвечиваться буква H, указывающая на наличие остаточного тепла. Бытовой прибор снова готов к работе.

Сенсорная система управления реагирует на скачки напряжения всегда, когда варочная панель подключена к сети, даже если в этот момент и не используется. Поэтому упомянутый выше предупредительный сигнал может выдаваться даже тогда, когда сенсорная система управления отключена.

 **Чрезмерно высокие скачки напряжения питания могут привести к повреждению системы управления (как и любого другого электрического прибора).**

Советы по работе с керамическими варочными панелями

☞ Используйте кастрюли и сковороды с толстым и полностью плоским дном.

☞ Использование посуды меньшего диаметра, чем указанные на плите зоны нагрева, не рекомендуется.

☞ Во избежание появления царапин не следует двигать находящиеся на стеклянной поверхности кастрюли и сковороды.

☞ Несмотря на то, что стекло обладает достаточно большой прочностью и способно выдерживать удары тяжелых кастрюль и сковород с округленными краями, старайтесь избегать этого.

☞ Чтобы предотвратить повреждение поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковороды вдоль стеклянной поверхности и поддерживайте посуду в чистоте и исправном состоянии.

 **Старайтесь не допускать попадания на стекло сахара и других содержащих его продуктов, поскольку это может привести к повреждению нагретой поверхности варочной панели.**

Чистка и обслуживание

Для поддержания бытового прибора в хорошем состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов после полного остывания варочной поверхности. Такие меры позволяют упростить работу с варочной панелью и избежать накопления грязи. В процессе ухода запрещается использовать агрессивные чистящие средства и инструменты, которые могут поцарапать поверхность, а также оборудование для чистки паром.

Незначительные загрязнения могут быть очищены с поверхности с помощью влажной ткани и мягкого моющего средства или теплой мыльной воды.

Для удаления более стойких загрязнений и жировых отложений следует использовать специальные очистители, предназначенные для керамических варочных панелей, придерживаясь требований прилагаемой к ним инструкции. Застарелые отложения, образующиеся со временем в результате сгорания продуктов, могут быть удалены с помощью скребка с острым лезвием.

При использовании кастрюль и сковород с жировыми загрязнениями на дне и в случае попадания жира в промежутки между посудой

и конфорками во время приготовления пищи на стеклянной поверхности образуются участки с изменившимся цветом. Для их устранения применяются никелевые мочалки или специальный очиститель для керамических варочных поверхностей. Остатки пластика, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты, должны незамедлительно удаляться с помощью скребка.

В результате трения металлических кастрюль и сковород о стекло образуются потертости с металлическим блеском. Чтобы их устранить, следует воспользоваться специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, при этом, возможно, потребуется применять это средство несколько раз.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Проявляйте осторожность при очистке поверхности скребком. Использование лезвия может привести к травме!

При неправильной работе со скребком лезвие может сломаться, и его фрагмент может застрять между стеклом и окружающей его окантовкой. В таком случае не пытайтесь вытащить осколок руками, воспользуйтесь плоскогубцами или ножом с тонким лезвием (см. рис. 4).

Электрические варочные поверхности

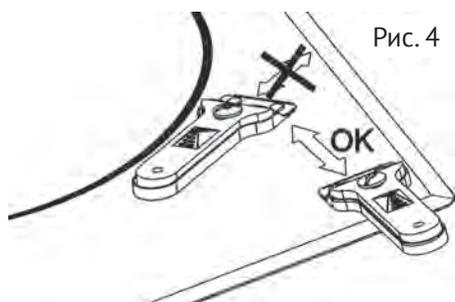


Рис. 4

При очистке керамической поверхности проводите по ней только лезвием. Не допускайте при этом соприкосновения корпуса скрепка со стеклянной поверхностью, поскольку это может привести к образованию царапин.

Используйте только неповрежденные качественные лезвия. В случае возникновения повреждения незамедлительно замените лезвие на новое.

После окончания работы со скребком задвиньте лезвие внутрь корпуса и заблокируйте его (см. рис. 5).

Рис. 5 Использование скребка



Кастриля или сковорода могут прилипнуть к стеклу из-за случайного попадания между дном и стеклянной поверхностью какого-либо продукта и последующего его расплавления. В та-

ком случае не допускается поднимать посуду после охлаждения варочной поверхности, поскольку это может повредить стекло.

Не становитесь и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, так как при этом она может разбиться и привести к травмам. Не помещайте на стеклянную поверхность посторонние предметы. Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в текст инструкции, не затрагивающие основных функциональных характеристик продукции.

Защита окружающей среды

Нанесенный на изделие или его упаковку символ  означает, что данное изделие не может быть утилизировано как обычные бытовые отходы. Такое изделие следует передавать в специальные пункты приема, занимающиеся сбором и переработкой электрических и электронных приборов. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы предотвращаете нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации по утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу ути-

Электрические варочные поверхности

лизации отходов или магазин, в котором оно было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются экологически безвредными и допускают полную переработку. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS< и т.д. Упаковочные материалы допускается утилизировать вместе с бытовым мусором.

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Перед тем как обращаться в сервисный центр, необходимо выполнить указанные ниже проверки.

Прибор не работает:

Проверьте, подсоединен ли кабель питания прибора к электросети.

Посуда прилипла к стеклу:

Если между дном посуды и стеклянной поверхностью оказалось какое-либо расплавленное вещество, включите варочную панель на максимальную мощность нагрева и попытайтесь приподнять посуду.

Прибор отображает код U400 и выдает предупреждающий сигнал:

Наличие скачков напряжения в электросети. Обратитесь к поставщику электроэнергии.

Непрерывно выдается звуковой сигнал, система управления отключена и на дисплее отображается символ $\text{r}^{\text{!}}$:

Наличие постороннего предмета или жидкости на сенсорной системе управления. Удалите посторонний предмет или жидкость с сенсорной системы управления.

Конфорка отключается, а на дисплей выводится код E2:

Если во время приготовления пищи температура электронных элементов системы управления значительно превышает допустимый уровень, конфорки в зоне расположения элементов управления могут отключаться для защиты от повреждения. Чрезмерное повышение температуры может возникать только в исключительных случаях (например, при очень длительном приготовлении пищи на максимальной мощности). В таких случаях варочной поверхности необходимо дать остыть в течение нескольких минут. При повторном возникновении проблемы необходимо убедиться в том, что бытовой прибор установлен с соблюдением правил, изложенных в данной инструкции.

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электриче- ские панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

ТАБЛИЦА С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ:



Год 2 цифры

* После цифр последовательность продолжают буквы. (Октябрь: А, Ноябрь: В, Декабрь: С)

** После цифр последовательность продолжают буквы (Смотрите на таблицу, приведенную ниже.)

День	Символ	День	Символ	День	Символ	День	Символ
1	1	10	А	19	К	28	U
2	2	11	В	20	L	29	V
3	3	12	С	21	М	30	W
4	4	13	Д	22	N	31	X
5	5	14	Е	23	Р		
6	6	15	F	24	Q		
7	7	16	G	25	R		
8	8	17	Н	26	S		
9	9	18	J	27	T		

Производители:

СИМЕКО ИСИ ЕКИПМАНЛАРИ ВЕ КАЛИП САНАИ А.С.

Ege Serbest Bolgеси Аксай Кад.НО:144/1, Газиемир, Измир, Турция

Импортеры:

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400

г. Химки, ул. Бутаково, д. 4



Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от сетей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О., _____
подпись

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О., _____
подпись

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О., _____
подпись

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ
ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ
РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.**

P22174R00

⇒ Kuppersberg
⇒ www.kuppersberg.ru
⇒ info@kuppersberg.ru